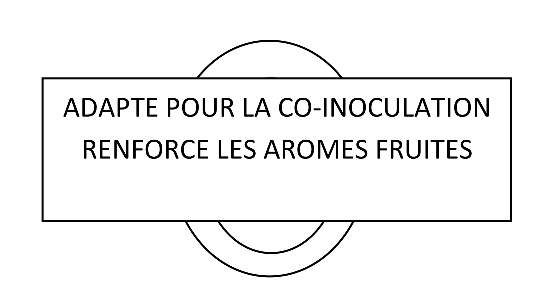



Bactérie malolactique
Un monde de solutions naturelles




**les bactéries lactiques MBR sont produites grâce à un** proess industriel spécifique développé par Lallemand qui soumet les bactéries à divers stress biophysiques, ce qui les rend plus résistantes lors de l'inoculation directe dans le vin ou le moût. Les bactéries malolactiques MBR sont robustes et possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique (FML) fiable et en toute sécurité.

## APPLICATION

**Uvaferm BETA®, sélectionnée au cours d'un projet européen « Craft ,est une bactérie lactique vigoureuse capable de se développer rapidement et d'achever une FML fiable sous des conditions œnologiques assez difficiles.**
**Uvaferm BETA® est spécialement adaptée pour la co-inoculation , favorisant ainsi l'expression des arômes fruités,. Uvaferm Beta est spécialement adaptée pour:**
**- Les vins rouges avec une structure tannique élevée : pour améliorer le caractère de baies rouges, qui contribue aux notes de fruits rouges et aux sensations en bouche.**
**- Les vins blancs: pour préserver et développer l'expression fruitée.**
- la **Co-inoculation: pour préserver et renforcer les aromes variétaux et certains esters aromatiques.**

## PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

**En plus de son activité de désacidification biologique, Uvaferm BETA® est un véritable agent de vinification,**
**qui contribue à la complexité sensorielle et la qualité du vin:**






Notes beurrées (production de diacétyle) :
• modéré à élevé en cas d'inoculation séquentielle
• Faible teneur en cas de co-inoculation



Améliore les arômes fruités

Elevé en butandiol = augmentation du volume et de la douceur

Cette contribution sensorielle peut être renforcée par le choix approprié de la souche de levure sélectionnée et le moment d'inoculation de la bactérie malolactique.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- **Tolérance au pH: > 3.2**
- **Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15 % vol.**
- **Tolérance au $SO_2$: jusqu'à 60 mg/L de $SO_2$ total**
- **Tolérance à la température: > 14 °C**
- **Besoin nutritif élevé**
- **Bonne implantation**
- **Cinétique de la FML : Rapide**
- **Faible production d'acidité volatile**
- **Pas de production d'amines biogènes**
- **Hautement recommandé pour la co-inoculation**

## MODE D'EMPLOI

L'inoculation directe est possible. Pour une utilisation optimale, veuillez suivre les recommandations suivantes :

### • Inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique)

• Réhydrater le sachet de bactéries malolactiques lyophilisées dans 20 fois son poids en eau non chlorée à 20 °C pendant un temps maximum de 15 minutes.
• Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la fermentation alcoolique, puis remuer délicatement afin de répartir les bactéries malolactiques en essayant de minimiser l'oxygénation.
• Surveiller l'acide malique.
• Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

**Gamme de température recommandée :**
• Vin blanc / vin rosé : de 16 à 20° C.
• Vin rouge : de 17 à 25° C.
Dans les conditions limitantes (alcool élevé > 14.5 % vol, ou pH faible < 3.1, ou SO2 élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22°C.
Surveiller le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.

### • Co-inoculation (pendant la fermentation alcoolique)

1 / L'addition des levures

Réhydrater les levures sèches sélectionnées selon les instructions et de préférence en présence d'un protecteur de levures et ensemencer le moût en levures.

2 / L'addition des bactéries

Selon le $SO_2$ ajouté sur la vendange :
• Sulfitage <5 g / hL: attendre 24 heures.
• Sulfitage 5-8 g / hL: attendre 48 heures.
• Réhydrater le sachet de bactéries malolactiques lyophilisées dans 20 fois son poids en eau non chlorée à 20°C pendant un temps maximum de 15 minutes.
• Ajouter la suspension dans le moût / vin à fermenter.
• Assurer une bonne répartition homogène.

• Surveiller et gérer attentivement la température, qui doit être en dessous de 30 ° C lors de l’inoculation des bactéries malolactiques (alcool <5% vol) et en dessous de 27 ° C lorsque le niveau de 10% d’alcool est atteint.
• L’addition de nutriments complexes ou organiques au premier 1/3 de la fermentation alcoolique est fortement recommandée.
• Surveiller l’acide malique et l’acidité volatile.
• Si la FML a lieu pendant la FA et qu’une augmentation inhabituelle d’acidité volatile est observée ajouter du Lysozyme (150-200 mg / L).
• Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

## EMBALLAGE ET STOCKAGE

• Disponible en différents dosages 10 g pour 10 hL (264 US gal.) — 25 g pour 25 hL (660 US gal.) — 100 g pour 100 hL (2640 US gal.) — 250 g pour 250 hL (6600 US gal.)
• Une fois ouvert, le sachet de bactéries malolactiques doit être utilisé immédiatement.
• Ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4°C et 30 mois à -18/-20°C dans leur emballage d’origine scellé.
• Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant quelques semaines à température ambiante (<25 ° C/77 ° F) sans perte significative de viabilité.

*Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d’évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.*